

Capresso

— electric —
Pour-Over
— kettle —

Model #290.05

- **Operating Instructions**
- **Warranty**



1200W / 120V / 60 Hz

IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be taken, including the following:

1. READ ALL INSTRUCTIONS.
2. Do not touch hot surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electric shock and injury to persons, DO NOT IMMERSE CORD, PLUG, KETTLE BODY OR POWER BASE UNIT in water or other liquids.
4. Close supervision is necessary when any appliance is used by or near children. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliances by a person responsible for their safety.
5. Unplug from outlet when not in use and before cleaning. Allow to cool before putting on or taking off parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not use harsh abrasives, caustic cleaners or oven cleaners when cleaning this appliance.
7. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug, or after the appliance malfunctions, or has been damaged in any manner. Return appliance to the nearest authorized service facility for examination, repair, or adjustment.
8. The use of accessory attachments not recommended by Capresso may result in fire, electric shock, or injury to persons.
9. Do not use outdoors.
10. Always use the appliance on a dry level surface.
11. Do not let the cord hang over the edge of a table or counter, or touch hot surfaces.
12. Do not place on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
13. Do not leave the appliance unattended when in use.
14. Always fill the kettle first, then set the appliance onto the Power Base, and finally plug cord into outlet. To disconnect, remove kettle from Power Base, then remove plug from wall outlet.
15. Do not use this appliance for other than intended use.
16. Always make sure that lid is secured during operation. Scalding may occur when lid is open during operation.
17. To avoid scalding, never fill with water above the MAX line marking on the kettle.
18. Extreme caution must be used when moving the kettle containing hot water.
19. Never insert a finger, or anything else in the spout of the kettle during operation as scalding or other serious injury may occur.
20. Do not leave water standing in the kettle for prolonged periods of time. When finished using the kettle always discard any remaining water.
21. When using the Keep Warm setting DO NOT place an empty kettle back on to the Power Base directly after the heating cycle. This can damage the kettle if done repeatedly over the life of the product. When placing the empty kettle back on the heating base always make sure the Keep Warm setting is toggled off.

FOR HOUSEHOLD USE ONLY

SAVE THESE INSTRUCTIONS

Enregistrement de la Bouilloire verseuse Capresso, modèle 290.05

Visitez notre site Web www.capresso.com pour enregistrer le produit.

Votre information nous aidera à mieux vous servir.

Service à la clientèle

1-800-767-3554

de 8 h à 21 h du lundi au jeudi • de 8 h à 20 h le vendredi

• de 9 h à 17 h le samedi

heure de l'Est.

contact@capresso.com

JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645

201-767-3999 • Télécopieur : 201-767-9684

www.capresso.com

Détartrage

L'eau dure peut laisser des taches de calcium dans la bouilloire et ralentir l'ébullition. Utilisez un agent détartrant commercial, comme la Solution de nettoyage Capresso, et respectez les instructions qui accompagnent le produit. Si la bouilloire met plus de temps à bouillir ou à chauffer qu'à l'habitude, veuillez suivre les instructions de détartrage ci-dessous.

REMARQUE : Assurez-vous que la bouilloire est froide au toucher avant le détartrage.

Utilisation de la Solution de nettoyage Capresso

Diluez 1 oz (28 g) de Solution de nettoyage Capresso dans 32 oz (1 L) d'eau et versez ce mélange dans la bouilloire. Laissez le mélange reposer dans la bouilloire pendant 20 à 30 minutes. Jetez l'eau et la solution de nettoyage, puis rincez la bouilloire 2 ou 3 fois avec de l'eau fraîche propre. NE chauffez PAS la bouilloire pendant son détartrage avec la Solution de nettoyage Capresso.

Garantie limitée d'un an

Cette garantie couvre votre Bouilloire verseuse CAPRESSO, modèle 290.05. Le numéro de modèle se trouve sous l'appareil. Cette garantie est en vigueur pendant une année à compter de la date d'achat initial par le consommateur. Cette garantie couvre tous les défauts de matières premières et de fabrication (pièces et main-d'œuvre).

Cette garantie ne couvre pas :

- Tout appareil qui n'a pas été acheté auprès d'un détaillant CAPRESSO autorisé.
- L'utilisation commerciale de l'appareil.
- Les dommages causés par un accident, un abus, une négligence, une utilisation incorrecte ou inappropriée ou la violation des instructions contenues dans le présent mode d'emploi.
- Les dommages causés par la négligence et l'omission de l'entretien, du nettoyage et du détartrage.
- Tout entretien ou toute altération effectué par une personne, une société ou une association non autorisée.

Autres limitations et exclusions : Toutes les garanties implicites, y compris les garanties d'usage particulier ou de valeur marchande, sont limitées à la durée de la garantie expresse décrite ci-dessus et personne n'est autorisé à prendre en charge quelque autre responsabilité que ce soit, pour le compte de JURA, relativement à la vente de cet appareil. JURA rejette expressément toute responsabilité pour les dommages accessoires ou indirects causés par cet appareil. L'expression « dommages accessoires » fait référence aux pertes de temps de l'acheteur original, aux pertes d'utilisation de l'appareil ou à tout autre coût lié à l'entretien ou à la possession de l'appareil. L'expression « dommages indirects » fait référence aux frais de réparation ou de remplacement d'autres biens endommagés pendant le mauvais fonctionnement de cet appareil. Les recours prévus aux termes de cette garantie excluent tous les autres recours. Cette garantie vous confère des droits spécifiques, mais vous pouvez également jouir d'autres droits selon votre lieu de résidence.

SPECIAL CORD SET INSTRUCTIONS

1. A short power supply cord is provided to reduce the risk of becoming entangled in or tripping over a long cord.
2. Longer extension cords are available and may be used if care is exercised in their use.
3. If an extension cord is used,
 - a. the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, and
 - b. the longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over.
 - c. If the appliance is of the grounded type, the extension cord should be a grounding type 3-wire cord.

Notice: This appliance has a 3-prong grounded plug. To reduce the risk of electrical shock, this plug will fit in an outlet only one way. If the plug does not fit in the outlet, contact a qualified electrician. DO NOT modify the plug in any way.

How To Contact Capresso Customer Service

Should you require further information or if particular problems occur that are not covered in this manual, please

- CALL our toll free HELP LINE: 1-800-767-3554
Monday-Thursday 8AM to 9PM - Eastern Time Zone
Friday 8AM to 8PM - Eastern Time Zone
Saturday 9AM to 5PM - Eastern Time Zone
Feel free to call at any time. If you are connected to our voicemail, PLEASE DO NOT HANG UP. Leave your name, telephone number, time to call back and the machine Model #290.05
- FAX us at 1-201-767-9684
- E-MAIL us at contact@capresso.com
- VISIT our website at www.capresso.com

Ordering Parts & Accessories

- Please go to our website www.capresso.com to register your product and to order any additional parts and accessories.

CAUTION

- Never heat water while the lid is off. Hot steam may cause injuries and may damage wooden panels in your kitchen.
- Never try to remove the lid during or directly after heating.
- Before opening the lid make sure the water is not boiling.
- Never fill kettle with anything but water.
- Do not add instant soups or any other soluble to the kettle.
- Do not use the kettle to thaw food of any kind.
- Do not use the kettle to make sauces or to melt cheese, butter or any other items.
- Never immerse the kettle in any liquid. Never put kettle or base in the dishwasher.

- Do not leave water standing in the kettle. Discard unused water.
- Do not replace the empty kettle on the Power Base when the Keep Warm setting is engaged and the Power Base is active after the heating cycle.
- Always make sure the lid is tightly secured on top of the carafe before beginning to pour to avoid steam from coming in contact with your hand while pouring.
- Handle kettle carefully, the metal housing, spout and lid will become hot during and after heating! Never insert fingers or other objects into the spout during or just after operation.

Fig. 1 Overview



Pour extraire la meilleure saveur de votre thé, commencez avec de l'eau fraîche, froide, filtrée. Ne réchauffez jamais l'eau laissée dans la bouilloire, car sa saveur pourrait être défraîchie ou terne. Choisissez un thé de grande qualité et rangez le thé loin de la lumière dans un contenant sombre et hermétique.

Pour chaque portion de 6 à 8 onces d'eau, utilisez environ : 2 grammes/1 cuillerée à thé de feuilles de thé ou 1 sac de thé. Lorsque vous utilisez une cuiller à thé pour mesurer le thé, assurez-vous de tenir compte de la taille de la surface des feuilles. Pour des feuilles de thé plus larges, vous pourriez devoir utiliser une cuillerée à thé comble tandis que pour les thés plus fins, vous pouvez utiliser une cuillerée rase. Ajustez toujours la quantité de thé et le temps d'infusion en fonction de vos préférences personnelles. Placez les feuilles de thé ou le sac de thé dans l'eau chaude plutôt que de verser l'eau chaude directement sur les feuilles. Le thé peut brûler facilement lorsque l'eau chaude est versée directement sur les feuilles. Laissez un espace suffisant pour que les feuilles de thé prennent de l'expansion lorsque vous utilisez un infuseur.

Le tableau qui suit peut être utilisé comme guide pour choisir la température et la durée d'infusion :

Type de thé	Température de l'eau	Temps d'infusion (minutes)
Vert	65° – 70°C	2 à 4
Blanc	80° – 82°C	4 à 6
Yerba Mate	85°C	3 à 5
Oolong	88°C	5 à 8
Noir	100°C	4 à 6
Rooibos	100°C	4 à 6
Tisane	100°C	5 à 8

Nettoyage et entretien

- Débranchez toujours le cordon de la prise électrique avant le nettoyage.
- Assurez-vous que la bouilloire est froide au toucher avant le nettoyage.
- Nettoyez la surface extérieure avec un chiffon doux propre et légèrement humide.
- N'utilisez jamais de nettoyeurs abrasifs, de laine d'acier, de nettoyeurs chimiques ni d'agents récurrents pour nettoyer la bouilloire.
- Rincez la bouilloire et essuyez-la avec un chiffon doux sec sans charpie.

Attention :

- Avec le temps, l'acier inoxydable à l'intérieur de la bouilloire peut changer légèrement de couleur. Cela est causé par la chaleur intense de l'élément chauffant, surtout si la bouilloire est souvent mise en marche à vide. Cela ne réduit aucunement la performance de la bouilloire.
- Si votre eau a une haute teneur en calcium, des dépôts de calcium peuvent ternir l'intérieur de la bouilloire. Suivez les instructions de détartrage ci-dessous.
- Tout entretien autre que le nettoyage et l'entretien de base doit être effectué par un agent d'entretien autorisé.

Conseils pour infuser du café avec la bouilloire verseuse

- Il est recommandé d'utiliser une balance de cuisine numérique avec fonction de remise à zéro pour mesurer avec précision les quantités pendant l'infusion.
- La qualité de l'eau est importante. Commencez toujours avec de l'eau fraîche, froide, filtrée.
- Moulez toujours les grains de café frais immédiatement avant l'infusion. Puisqu'une extraction uniforme est essentielle, il est recommandé d'utiliser un moulin de grande qualité comme le moulin à meule conique de Capresso pour produire une mouture uniforme.
- Utilisez une mouture grossière ou moyenne pour le café filtre.
- La plupart des experts conviennent que la plage de températures idéale pour l'infusion du café filtre est entre 195°F et 205°F (90°C et 96°C). L'infusion à une température supérieure à 205°F (96°C) peut causer une surextraction et donner une saveur trop amère au café.
- Lorsque vous utilisez un filtre en papier, mouillez toujours le papier avec de l'eau chaude avant d'ajouter le café moulu. Cela permet de s'assurer que la poussière et les autres particules non désirables sont retirées du filtre pour obtenir la saveur la plus pure possible. L'eau chaude aide aussi à réchauffer le contenant dans lequel vous versez l'eau.
- Lorsque vous commencez à verser l'eau, saturez complètement le café moulu avec 60 à 150 (g) d'eau, puis laissez le café s'épanouir. Après une attente d'environ 30 secondes, continuez à verser l'eau à raison d'environ 100 (g) à 150 (g) à la fois, jusqu'à ce que la quantité désirée soit atteinte.
- Les techniques de versage peuvent varier. Bon nombre de baristas utilisent une technique en spirale, en commençant le versage au milieu du café moulu et en le terminant par un cercle sur le pourtour extérieur du café de manière à obtenir une saturation complète.
- Versez toujours avec un mouvement lent et contrôlé.
- Surveillez votre temps d'extraction avec la minuterie intégrée. Visez à terminer le processus d'infusion entre 2,5 et 4 minutes à partir du premier versage.
- Si vous trouvez qu'il faut trop de temps pour infuser votre café, utilisez une mouture plus grossière.
- L'agitation du café moulu pendant le versage permet de filtrer plus de solides solubles pendant le processus d'infusion. Cela ralentit l'infusion et donne un produit fini qui a plus de « corps », comme c'est le cas avec une presse française.
- En minimisant l'agitation, moins de solides solubles sont filtrés. Le produit fini est ainsi plus « propre ». Bon nombre de baristas recommandent cette méthode pour obtenir des saveurs et des arômes plus délicats.
- N'ayez pas peur d'expérimenter. Il n'y a pas de bonnes ni de mauvaises façons de savourer votre café filtre.

Conseils pour infuser du thé

Plusieurs facteurs contribuent à produire une tasse de thé parfaite :

- La qualité des feuilles de thé
- La pureté de l'eau
- Le ratio entre le thé et l'eau chaude
- La température d'infusion correcte pour le type de thé spécifique
- Le temps d'infusion correct pour le type de thé spécifique
- Un espace adéquat pour l'expansion des feuilles de thé et l'extraction complète de la meilleure saveur

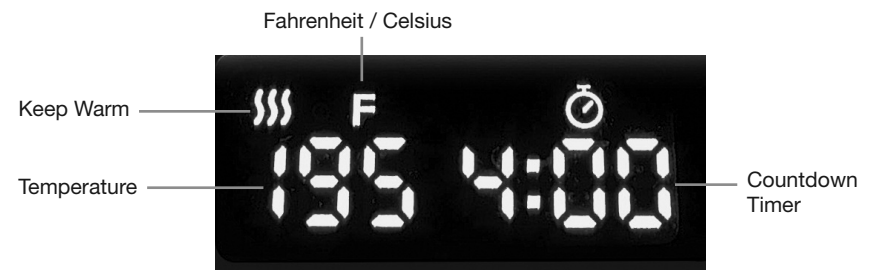
Fig. 2 Control Panel



Fig. 3 Internal Water Level Indicator



Fig. 4 Display Icons



Before First Use

Read all Important Safeguards and below operating instructions before using this kettle. Discard the first filling of heated water to remove any dust and residues from the manufacturing process.

Heating Water

1. Remove kettle from the Power Base using the Handle (Fig.1).
2. Grip the Lid Knob and pull upwards to take off the Removable Lid (Fig.1).
3. Fill with the desired amount of fresh, cold water. The kettle has internal minimum and maximum markings. Never under fill or overfill the kettle (Fig.3). **CAUTION / DANGEROUS:** Never fill above the MAX line! If you fill above the MAX line, hot or boiling water will push out of the Spout or Removable Lid. This can cause severe injuries and burns. Never fill below the MIN line initially or replace an empty kettle on the Power Base during Keep Warm. Always make sure the water level is above MIN marking when the kettle is warming or heating. Placing an empty kettle onto the Power Base during heating or keep warm can cause damage to the heating element.
4. Replace the Lid and ensure it is securely locked in place (Fig.1).
5. Place the kettle back on the Power Base.
6. Plug cord into outlet, the ON/OFF button will flash red once and then shut off (Fig.2). The kettle will beep and the display shows the default settings of 195°F and 4:00 minute countdown (Fig.4). The kettle is now in stand-by mode. **IMPORTANT:** The kettle can be set for either Fahrenheit or Celsius temperature scales. To switch between temperature scales push the - and + buttons at the same time while the kettle is in stand-by mode (Fig.2).
7. Set the heating temperature by first pushing the Temperature button (Fig.2) then adjust the temperature in 1° increments using the - or + buttons. The kettle can be set between 140°F - 212°F or 60°C - 100°C. You can press and hold either the - or + buttons to advance the temperature more quickly.
8. Once the desired temperature has been set, push the Temperature button again. If the button is not pushed after 5 seconds the temperature setting on the display will lock automatically. **NOTE:** You may also change the temperature setting after you have started the heating cycle. Simply push the Temperature button (Fig.2 during the cycle and the display will switch from the actual temperature to the set temperature (Fig.4). Using the - / + buttons, change the set temperature accordingly. Once the desired temperature is reached push the Temperature button to lock in the setting as the water continues to heat.
9. Once the temperature is set, push the ON/OFF button. There is a short beep and the ON/OFF button blinks red. The display will show the actual temperature as the water begins to heat and the ON/OFF button will continue to blink. The warmer the water becomes the more you will hear the noise of the water heating up.
10. Once the programmed temperature has been reached the ON/OFF light will stop blinking and the kettle will beep.
11. Lift the kettle from the base and pour the water carefully.
12. Replace the kettle back onto the Power Base. If the kettle is left idle for over one minute, the display will transition to sleep mode and turn off. **NOTE:** To activate the display, push any button or remove and replace the kettle from the Power Base.

remplir de nouveau. Ne tentez jamais de remplir la bouilloire pendant qu'elle repose sur la base électrique, car de l'eau pourrait se déverser sur les composantes électroniques et endommager la base.

Réglage de la minuterie

Le temps est important, et que ce soit pour le café filtre ou pour l'infusion du thé, il est important de surveiller le temps d'extraction afin d'obtenir la meilleure saveur possible. La bouilloire verseuse a une minuterie à rebours qui peut être réglée à l'aide de la procédure suivante :

1. Suivez les étapes 1 à 6 de la section « Pour chauffer de l'eau » ci-dessus.
2. Pendant que l'appareil est en mode Attente, enfoncez le bouton de la minuterie (Fig.2). Un bref bip est émis et l'horloge commence à clignoter sur l'afficheur.
3. Réglez tout d'abord les minutes à l'aide des boutons - / +. Vous pouvez enfoncer et tenir les boutons - et + pour faire défiler le temps plus rapidement.
4. Une fois le nombre de minutes atteint, enfoncez le bouton de la minuterie pour passer aux secondes. Utilisez les boutons - / + pour programmer le nombre désiré de secondes. Finalement, enfoncez le bouton de la minuterie pour verrouiller l'heure programmée.
5. Enfoncez le bouton de MARCHE/ARRÊT pour démarrer le chauffage de l'eau.
6. Une fois le cycle de chauffage terminé, soulevez la bouilloire de la base électrique. Pour démarrer la minuterie à rebours, enfoncez le bouton +. La minuterie décompte alors l'heure programmée jusqu'à ce que le temps soit expiré.

Remarque : Vous pouvez remettre la bouilloire sur la base électrique pour actionner le réglage Réchaud sans reprogrammer la minuterie. Cela peut être utile pour l'infusion du café filtre ou de différents types de thé. Vous pouvez reprogrammer l'horloge manuellement pendant ou immédiatement après le décompte de la minuterie en enfonçant de nouveau le bouton +.

Infusion du café

L'infusion du café filtre peut être une façon relaxante et amusante de libérer de nouveaux arômes de votre café favori. En contrôlant précisément la température et la vitesse d'extraction, vous pouvez goûter un éventail de saveurs plus délicat et plus complexe. Vous trouverez ci-dessous des conseils d'infusion et des recommandations de recettes pour une meilleure expérience d'infusion.

Ratio entre le café et l'eau

Il existe plusieurs écoles de pensée quant aux ratios entre le café et l'eau. Le tableau qui suit utilise le ration 1:17, le plus commun, mais il est fortement recommandé d'essayer différents ratios selon le type de grains de café et les préférences personnelles.

Recettes de café filtre à un ratio de 1:17				
Café moulu (g)	12	20	32	42
Eau (g)	204	340	544	714

10. Une fois la température programmée atteinte, le voyant de MARCHE/ARRÊT cesse de clignoter et la bouilloire émet un bip.
11. Soulevez la bouilloire de la base et versez l'eau délicatement.
12. Remplacez la bouilloire sur la base électrique. Lorsque la bouilloire est inutilisée pendant plus d'une minute, l'afficheur passe en mode sommeil et s'éteint.

REMARQUE : Pour activer l'afficheur, enfoncez n'importe quel bouton ou enlevez puis remplacez la bouilloire sur la base électrique.

IMPORTANT : La bouilloire a une fonction mémoire. Lorsque la bouilloire est débranchée, les réglages les plus récents demeurent sur l'afficheur quand l'alimentation est remise.

Pour chauffer de l'eau avec le mode Réchaud

Cette procédure vous permet de chauffer de l'eau, puis de garder l'eau chaude à une température présélectionnée pendant un maximum de 30 minutes.

1. Suivez les étapes 1 à 6 de la section « Pour chauffer de l'eau » ci-dessus.
2. Enfoncez le bouton Réchaud (Fig.2) et l'icône Réchaud s'allume sur l'afficheur (Fig.4).
3. Enfoncez le bouton de MARCHE/ARRÊT. Un bref bip est émis et le bouton de MARCHE/ARRÊT clignote en rouge. L'afficheur indique alors la température réelle, l'eau commence à chauffer et le bouton de MARCHE/ARRÊT continue de clignoter.
4. Une fois que la température désirée est atteinte, le voyant de MARCHE/ARRÊT s'allume en rouge et la bouilloire émet 3 bips. L'afficheur indique la température réelle et l'icône du Réchaud reste allumée. L'eau reste à la température réglée pendant 30 minutes, puis le mode Attente recommence. La bouilloire peut être retirée de la base pendant un maximum de 2 minutes lorsque le réglage Réchaud est actif. Lorsque la bouilloire est retirée de la base électrique pendant plus de 2 minutes en mode Réchaud, le voyant de MARCHE/ARRÊT s'éteint et l'appareil passe en mode Attente lorsque la bouilloire est remise en place.

REMARQUE : En mode Réchaud, il est normal que la température réelle indiquée sur l'afficheur fluctue légèrement lorsque l'élément chauffant s'allume et s'éteint pour maintenir la température de réchaud. Vous pourriez entendre périodiquement un bruit de chauffage lorsque le réglage Réchaud est utilisé.

5. Pour arrêter le réglage Réchaud avant la fin des 30 minutes, enfoncez le bouton de MARCHE/ARRÊT et l'appareil passe alors en mode Attente.
- IMPORTANT :** Lorsque vous utilisez le mode Réchaud, NE remplacez PAS la bouilloire vide sur la base électrique immédiatement après le cycle de chauffage. Cela pourrait endommager la bouilloire avec le temps. Lorsque vous remplacez la bouilloire vide sur la base chauffante, assurez-vous toujours que le mode Réchaud est éteint.

Fonction de réchaud automatique

La bouilloire a une fonction de réchaud automatique lorsque le mode Réchaud est actif. Lorsque de l'eau froide/fraîche est ajoutée dans la bouilloire en mode Réchaud, la bouilloire détecte automatiquement le changement de température et commence à chauffer l'eau jusqu'à la température de réchaud sélectionnée. Le bouton de MARCHE/ARRÊT (Fig.2) clignote en rouge à mesure que l'eau chauffe, puis il reste allumé lorsque la température de réglage est atteinte.

REMARQUE : Retirez toujours la bouilloire de la base électrique avant de la

IMPORTANT: This kettle has a built in memory function. If the kettle is unplugged, the most recent settings will remain on the display when the unit is powered back on.

Heating Water with the Keep Warm Setting

This procedure allows you to heat water and then keep water warm at a preset temperature for up to 30 minutes.

1. Follow steps 1-6 in the previous "Heating Water" section.
2. Push the Keep Warm button (Fig.2) and the Keep Warm icon appears on the display (Fig.4).
3. Push the ON/OFF button. There is a short beep and the ON/OFF button blinks red. The display will show the actual temperature as the water begins to heat the ON/OFF button will continue to blink.
4. Once the set temperature has been reached the ON/OFF light turns solid red and the kettle will beep 3 times. The display shows the actual temperature and the Keep Warm icon will continue to be illuminated. The water will remain heated to the set temperature for 30 minutes before returning to stand-by mode. The kettle may be removed from the base for up to 2 minutes when the Keep Warm setting is engaged. If the kettle is removed from the Power Base for more than 2 minutes during Keep Warm, the red ON/OFF light will turn off and unit will enter into stand-by mode once the kettle is replaced.
5. To turn off the Keep Warm setting before 30 minutes push the ON/OFF button and the unit reverts to stand-by mode.

NOTE: While in the Keep Warm setting it is normal for the actual temperature shown on the display to fluctuate slightly as the heating element cycles on and off to maintain the Keep Warm temperature. You may hear the noise of the water heating up periodically when using the Keep Warm setting.

IMPORTANT: When using the Keep Warm setting DO NOT place an empty kettle back on to the Power Base directly after the heating cycle. This can damage the kettle if done repeatedly over the life of the product. When placing the empty kettle back on the heating base always make sure the Keep Warm setting is OFF.

Automatic Reheat Function

The kettle has an automatic reheat function when the Keep Warm setting is active. If cold/fresh water is added to the kettle when using the Keep Warm setting, the kettle will automatically sense the temperature change and begin to reheat the water to the selected Keep Warm temperature. The ON/OFF button (Fig.2) will blink red as the water is reheated and then become solid when the set temperature is reached.

NOTE: Always remove the kettle from the Power Base before refilling the kettle. Never attempt to fill the kettle while it is resting on the Power Base as water could spill onto the electronics, causing damage to the Power Base.

Setting the Timer

Timing is everything, whether brewing pour-over coffee or steeping tea it is important to monitor the extraction time to produce the best flavor. The Pour-Over Kettle has a countdown timer that can be set using the below procedure:

1. Follow steps 1-6 in the "Heating Water" section.
2. While the unit is in stand-by mode push the Timer button (Fig.2). There is a short beep and the clock on the display will start to blink.

3. First set the minutes using the - / + buttons. You can press and hold either the - or + buttons to advance the time more quickly.
4. Once the desired number of minutes is reached push the Timer button to switch to the seconds. Use the - / + buttons to program the desired number of seconds. Finally, push the Timer button to lock in the programmed time.
5. Push the ON/OFF button to begin heating the water.
6. Once the heating cycle has finished, lift the kettle from the Power Base. To begin the countdown timer push the + button. The timer will now countdown from the programmed time until the clock expires.

Note: You may put the kettle back on the Power Base to engage the Keep Warm setting without resetting the timer. This may be helpful when brewing pour-over coffee or steeping different types of tea. You may reset the clock manually during, or directly after the countdown operation by pushing the + button once again.

Brewing Coffee

Brewing pour-over coffee can be a relaxing and fun way to unlock new flavors from your favorite coffee. By precisely controlling the temperature and rate of extraction you can taste a noticeably more delicate and complex flavor profile. Below find brewing tips and recipe recommendations for enhancing your brewing experience.

Coffee to Water Ratio

There are many schools of thought on coffee to water ratios. The below chart uses the widely recognized 1:17 ratio, but it is highly recommended to experiment with different ratios depending on the type of bean and personal taste.

Pour-Over coffee recipes using 1:17 ratio				
Ground Coffee (g)	12	20	32	42
Water (g)	204	340	544	714

Tips for Brewing Coffee with the Pour-Over Kettle

- It is recommended to use a digital kitchen scale with tare function to precisely monitor the quantities during brewing.
- Water quality is important. Always start with fresh, cold filtered water.
- Always grind fresh coffee beans immediately before brewing. An even extraction is critical, so it is recommended to use a high quality grinder such as a Capresso Conical Burr Grinder to produce a uniform grind.
- Use a coarse to medium coarse grind for pour-over brewing.
- Most experts agree the optimal temperature range for brewing pour-over coffee is between 195°F - 205°F (90°C – 96°C). Brewing at a higher temperature than 205°F can lead to over extraction, which will cause more bitter flavors to develop in the coffee.
- When using a paper filter always pre-wet the filter with heated water before adding the ground coffee. This ensures that any dust or other foreign particles are removed from the filter and ensures the purest flavor. The heated water will also help to warm the vessel you are pouring into.

Avant la première utilisation

Lisez toutes les consignes de sécurité importantes ainsi que les instructions d'utilisation ci-dessous avant d'utiliser cette bouilloire. Jetez la première bouilloire d'eau chaude pour retirer la poussière et les résidus laissés pendant le processus de fabrication.

Pour chauffer de l'eau

1. Retirez la bouilloire de sa base électrique en la tenant par la poignée (Fig.1).
2. Saisissez le bouton du couvercle et tirez vers le haut pour enlever le couvercle amovible (Fig.1).
3. Versez la quantité d'eau froide fraîche désirée dans la bouilloire. L'intérieur de la bouilloire porte des marques minimum et maximum. Ne remplissez jamais la bouilloire en-dessous ni au-dessus de ces marques (Fig.3).
MISE EN GARDE / DANGER : Ne dépassez jamais la ligne MAX! Au-delà de cette ligne, de l'eau bouillante serait éjectée par le bec verseur ou le couvercle amovible. Cela pourrait causer des blessures ou des brûlures graves. Ne versez jamais moins d'eau initialement que la ligne MIN et ne remplacez jamais la bouilloire vide sur la base électrique en mode Réchaud. Assurez-vous toujours que le niveau d'eau est au-dessus de la ligne MIN lorsque la bouilloire chauffe. La bouilloire vide ne doit pas être remise sur la base électrique pendant le chauffage ou le mode réchaud, car cela risquerait d'endommager l'élément chauffant.
4. Remplacez le couvercle et assurez-vous qu'il est verrouillé en place (Fig.1).
5. Remplacez la bouilloire sur la base électrique.
6. Branchez le cordon dans la prise électrique; le bouton de MARCHE/ARRÊT clignote une fois en rouge puis s'éteint (Fig.2). La bouilloire émet alors un bip et l'afficheur indique les réglages par défaut de 195°F et un compte à rebours de 4:00 minutes (Fig.4). La bouilloire est maintenant en mode Attente.
IMPORTANT : La bouilloire peut être réglée en degrés Fahrenheit ou Celsius. Pour alterner entre ces échelles de température, enfoncez les boutons - et + simultanément pendant que la bouilloire est en mode Attente (Fig.2).
7. Réglez la température de chauffage en enfonçant tout d'abord le bouton Température (Fig.2), puis ajustez la température en tranches de 1° à l'aide des boutons - et +. La bouilloire peut être réglée entre 140°F et 212°F ou 60°C et 100°C. Vous pouvez enfoncer le bouton - ou + pour faire défiler la température plus rapidement.
8. Une fois la température désirée atteinte, enfoncez de nouveau le bouton Température. Lorsque le bouton n'est pas enfoncé après 5 secondes, le réglage de température sur l'afficheur se verrouille automatiquement.
REMARQUE : Vous pouvez également changer le réglage de température après avoir démarré le cycle de chauffage. Enfoncez simplement le bouton Température (Fig.2) pendant le cycle, et l'afficheur passe alors de la température réelle à la température de réglage (Fig.4). À l'aide des boutons - / +, changez la température de réglage au besoin. Une fois la température désirée atteinte, enfoncez le bouton Température pour verrouiller le réglage pendant que l'eau continue de chauffer.
9. Une fois la température réglée, enfoncez le bouton de MARCHE/ARRÊT. Un bref bip est émis et le bouton de MARCHE/ARRÊT clignote en rouge. L'afficheur indique alors la température réelle, l'eau commence à chauffer et le bouton de MARCHE/ARRÊT continue de clignoter. Plus l'eau vient chaude, plus le bruit de chauffage de l'eau est audible.

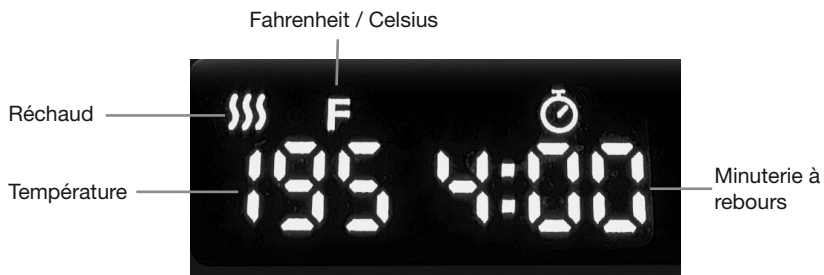
Fig. 2 Panneau de commande



Fig. 3 Indicateur interne de niveau d'eau



Fig. 4 Display Icons



- When beginning your initial pour, saturate the grounds completely with 60-150 (g) of water and then pause to let the ground coffee bloom. After waiting for about 30 seconds resume pouring in increments of approx. 100 (g) - 150 (g) per pour, until you have reached the desired amount.
- Pouring techniques can vary. Many baristas use a spiral technique, starting the pour in the middle of the ground coffee and finishing by circling the outer edges of the grounds to ensure complete saturation.
- Always pour using a slow and controlled motion.
- Monitor your extraction time using the built in timer. Aim to finish the brewing process within 2:30 – 4:00 minutes from the initial pour.
- If you find that it is taking too long for your coffee to brew, try using a coarser grind.
- Agitating the coffee grounds while pouring will cause more of the dissolvable solids to filter into your brew. This will slow down the brewing time, and will provide a finished product that contains more “body,” similar to French Press coffee.
- Avoiding agitation will ensure that less of the dissolvable solids will filter into your brew. This will provide a “clean” finished product. Many baristas recommend this method in order to taste the more delicate flavors and aromas in your roast.
- Do not be afraid to experiment. There is no right or wrong way for you to enjoy your pour-over coffee.

Tips for Brewing Tea

There are many factors that contribute to the perfect cup of brewed tea:

- The quality of the tea leaves
- Purity of the water
- Ratio of tea to hot water
- Correct steeping temperature for the specific type of tea
- Correct steeping time for the specific type of tea
- Adequate room for the tea leaves to expand and fully extract the best flavor

To extract the best taste from your tea start with fresh, cold filtered water. Never reheat water that has been left in the kettle as the taste could be stale or flat. Choose a high quality tea and store the tea away from the light in a dark, airtight container.

For each 6-8 ounces of water, use approximately: 2 grams/1 teaspoon of tea leaves or 1 teabag. When using a teaspoon to measure the tea, be sure to take into account the surface size of the leaves. For larger tea leaves you may have to use a heaping teaspoon, whereas for finer teas you may want to use a level teaspoon. Always adjust the amount of tea and steeping time to your personal taste. Place tea leaves or teabag into hot water rather than pouring the hot water directly over the leaves. Tea can burn easily if hot water is poured directly on the leaves. Allow adequate room for the tea leaves to expand when using a tea infuser.

The below chart can be used as a guide for tea brewing temperature and steeping time:

Tea Type	Water Temperature	Steep Time (minutes)
Green	150° – 160°F	2 – 4
White	175° – 180°F	4 – 6
Yerba Mate	185°F	3 – 5
Oolong	190°F	5 – 8
Black	212°F	4 – 6
Rooibos	212°F	4 – 6
Herbal	212°F	5 – 8

Cleaning & Maintenance

- Always unplug the cord of Power Base before cleaning.
- Make sure the kettle is cool to the touch before cleaning.
- Clean the exterior surface with a clean, slightly damp, soft cloth.
- Never use abrasive cleaners, steel wool, chemical cleaners or scouring agents to clean the kettle.
- Rinse out kettle and wipe dry with a soft, lint-free cloth.

Attention:

- Over time the stainless steel interior of the kettle may change color slightly. This is caused by the intense heat of the heating element, especially if the kettle was turned on repeatedly without water. This will not diminish the performance of the kettle in any way.
- If your water has a high calcium content, calcium deposits might dull the inside. Follow the instructions below for decalcification.
- Any servicing other than cleaning and user maintenance should be performed by an authorized service agent.

Decalcification

Hard water can leave calcium spots inside the kettle that can slow down boiling time. Use a commercial descaling agent, like Capresso Cleaning Solution and follow the instructions that come with the agent. If the kettle takes longer to boil or heat than usual, please follow descaling instructions below.

NOTE: Make sure kettle is cool to the touch before descaling.

Use of Capresso Cleaning Solution

Dissolve 1 oz (28 g) of Capresso Cleaning Solution with 32 oz (1 L) of water and pour mixture into kettle. Allow mixture to sit inside the kettle for 20-30 minutes. Pour water and Cleaning Solution out and rinse the kettle 2-3 times with fresh, clean water. DO NOT heat the kettle while descaling with Capresso Cleaning Solution.

- Avant d'ouvrir le couvercle, assurez-vous que l'eau ne bout pas.
- Ne mettez jamais rien d'autre que de l'eau dans la bouilloire.
- N'ajoutez pas de soupe instantanée ni tout autre produit soluble dans la bouilloire.
- N'utilisez pas la bouilloire pour dégeler quelque produit que ce soit.
- N'utilisez pas la bouilloire pour préparer des sauces ni pour faire fondre du fromage, du beurre ou tout autre produit.
- Ne submergez jamais la bouilloire dans quelque liquide que ce soit. Ne placez jamais la bouilloire ni sa base dans le lave-vaisselle.
- Ne laissez pas de l'eau reposer dans la bouilloire. Jetez l'eau non utilisée.
- Ne remplacez pas la bouilloire vide sur la base électrique lorsque la fonction Réchaud est en marche et que la base électrique reste active après le cycle de chauffage.
- Assurez-vous toujours que le couvercle est fermé solidement sur la carafe avant de commencer à verser; vous éviterez ainsi que la vapeur touche à votre main pendant le versage.
- Manipulez la bouilloire prudemment, car le boîtier, le bec et le couvercle en métal sont chauds pendant et après le chauffage! N'insérez jamais vos doigts ni tout autre objet dans le bec pendant ou juste après le fonctionnement.

Fig. 1 Aperçu



INSTRUCTIONS RELATIVES AU CORDON FOURNI

1. Un cordon d'alimentation court est fourni pour réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement que présentent les cordons plus longs.
2. Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précautions.
3. Lorsque l'on utilise une rallonge,
 - a. La puissance nominale de la rallonge doit être égale ou supérieure à la puissance nominale de l'appareil, et
 - b. Le cordon plus long doit être positionné de manière à ne pas dépasser du comptoir ou de la table, car il pourrait alors être tiré par un enfant ou causer un trébuchement.
 - c. Si l'appareil est mis à la terre, la rallonge doit avoir une prise de terre qui compte 3 fils.

Avis : Cet appareil est pourvu d'une fiche de terre à 3 broches. Pour réduire le risque de choc électrique, la fiche ne peut s'insérer que d'une seule façon dans une prise électrique. Si la fiche ne s'insère pas complètement dans la prise électrique, contactez un électricien qualifié. NE modifiez PAS la fiche de quelque manière que ce soit.

Comment contacter le service à la clientèle de Capresso

Pour toute information ou en cas de problèmes particuliers non décrits dans le présent mode d'emploi, veuillez

- APPELER notre LIGNE D'AIDE sans frais : 1-800-767-3554
- du lundi au jeudi, de 8 h à 21 h – Heure de l'Est
- le vendredi, de 8 h à 20 h - Heure de l'Est
- le samedi, de 9 h à 17 h - Heure de l'Est
- Vous pouvez appeler à tout moment. Si vous joignez notre boîte vocale, NE RACCROCHEZ PAS. Laissez votre nom, votre numéro de téléphone, le meilleur moment pour vous rappeler ainsi que le numéro de modèle de l'appareil qui est 290.05
- TÉLÉCOPIER au 1-201-767-9684
- Envoyer un COURRIEL à contact@capresso.com
- VISITER notre site web au www.capresso.com

Commande de pièces et d'accessoires

- Veuillez visiter notre site web www.capresso.com pour enregistrer votre produit ou pour commander des pièces et accessoires supplémentaires

MISE EN GARDE

- Ne faites jamais chauffer de l'eau sans fermer le couvercle. De la vapeur chaude pourrait causer des blessures et endommager les panneaux de bois de la cuisine.
- Ne tentez jamais d'enlever le couvercle pendant ou immédiatement après le chauffage.

Limited One-Year Warranty

This warranty covers your CAPRESSO machine, model 290.05 Pour-Over Kettle. The model # can be found on the bottom of the machine. This warranty is in effect for one year from the date of the first consumer purchase. This warranty covers all defects in materials or workmanship (parts and labor).

This warranty does not cover:

- Any machine not purchased from an Authorized CAPRESSO Dealer.
- Commercial use of machine.
- Damage caused by accident, abuse, negligence, misuse, improper operation or failure to follow instructions contained in this manual.
- Damaged caused by neglecting and omitting maintenance, cleaning and decalcifying.
- Any service or alteration performed by an unauthorized person, company, or association.

Other limitations and exclusions: Any implied warranties including fitness for use and merchantability are limited in duration to the period of the express warranty set forth above and no person is authorized to assume for JURA any other liability in connection with the sale of the machine. JURA expressly disclaims liability for incidental and consequential damages caused by the machine. The term "incidental damages" refers to the loss of the original purchasers' time, loss of the use of the machine or other costs relating to the care and custody of the machine. The term "consequential damages" refers to the cost of repairing or replacing other property which is damaged when this machine does not work properly. The remedies provided under this warranty are exclusive and in lieu of all others. This warranty gives you specific legal rights, and you may also have other rights which vary from state to state.

Capresso Pour-Over Kettle, Model 290.05 Product Registration

Please go to our website www.capresso.com to register your product. Your information will help us to better serve you.

Customer Service

1-800-767-3554

Mon-Thu 8AM – 9PM • Fri 8AM – 8PM • Sat 9AM – 5PM
Eastern Standard Time.
contact@capresso.com

JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645

201-767-3999 • Fax: 201-767-9684

www.capresso.com

Capresso

Hervidor para café filtrado

Modelo 290.05

- Instrucciones de funcionamiento
- Garantía



1200W / 120V / 60 Hz

CONSIGNES DE SÉCURITÉ IMPORTANTES

Pendant l'utilisation d'appareils électriques, des précautions de base doivent toujours être prises, y compris les précautions suivantes :

1. LIRE TOUTES LES INSTRUCTIONS.
2. Ne pas toucher aux surfaces chaudes. Utiliser les poignées ou les boutons.
3. Pour prévenir les incendies, les chocs électriques et les blessures, NE PAS SUBMERGER LE CORDON, LA FICHE, LE CORPS DE LA BOUILLIOIRE NI LA BASE ÉLECTRIQUE dans l'eau ni dans tout autre liquide.
4. Une supervision étroite est requise lorsqu'un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants. Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par une personne (ou un enfant) dont les capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles sont réduites, ou qui ne possède pas l'expérience ou les connaissances requises, à moins qu'elle ne reçoive la supervision ou les instructions relatives à l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de sa sécurité.
5. Débrancher l'appareil de la prise lorsqu'il n'est pas utilisé et avant de le nettoyer. Le laisser refroidir avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne pas nettoyer cet appareil avec des nettoyeurs rudes ou caustiques ou pour la cuisinière.
7. Ne pas utiliser un appareil dont le cordon ou la fiche est endommagé, qui ne fonctionne pas correctement ou qui a été endommagé de quelque manière que ce soit. Retourner l'appareil au centre d'entretien autorisé le plus proche pour le faire examiner, réparer ou ajuster.
8. L'utilisation d'accessoires non recommandés par Capresso peut causer un incendie, un choc électrique ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l'extérieur.
10. Toujours utiliser l'appareil sur une surface sèche au niveau.
11. Ne pas laisser le cordon pendre le long de la table ou du comptoir, ni toucher à des surfaces chaudes.
12. Ne pas placer l'appareil sur ni près d'un brûleur au gaz ou électrique chaud ni dans un four chaud.
13. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
14. Toujours commencer par remplir la bouilloire, puis placer l'appareil sur la base électrique, et enfin brancher le cordon dans la prise électrique. Pour débrancher, retirer la bouilloire de la base électrique, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l'appareil à une fin autre que ce pour quoi il a été conçu.
16. Toujours s'assurer que le couvercle est fermé solidement pendant le fonctionnement. Des brûlures peuvent survenir lorsque le couvercle reste ouvert pendant le fonctionnement.
17. Pour prévenir les brûlures, ne jamais remplir la bouilloire d'eau au-delà de la ligne MAX.
18. Des précautions extrêmes doivent être prises lorsque la bouilloire remplie d'eau chaude doit être déplacée.
19. Ne jamais insérer un doigt ni tout objet dans le bec de la bouilloire pendant le fonctionnement, car des brûlures ou d'autres blessures pourraient alors survenir.
20. Ne pas laisser de l'eau reposer dans la bouilloire pendant de longues périodes de temps. Jeter l'eau qui reste lorsque la bouilloire n'est plus utilisée.
21. Lorsque le réglage Réchaud est utilisé, NE PAS remettre la bouilloire vide sur la base électrique immédiatement après la fin du cycle de chauffage. Cela risquerait d'endommager la bouilloire si elle était chauffée ainsi à répétition. Lorsque la bouilloire vide est replacée sur la base chauffante, s'assurer que le réglage Réchaud est fermé.

**POUR USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
CONSERVER CES INSTRUCTIONS**

Capresso Bouilloire verseuse

Modèle n° 290.05

- **Instructions d'utilisation**
- **Garantie**



1200W / 120V / 60 Hz

MEDIDAS DE SEGURIDAD IMPORTANTES

Al utilizar aparatos eléctricos siempre deben tomarse medidas de precaución básicas, incluidas las siguientes:

1. LEER TODAS LAS INSTRUCCIONES.
2. No tocar superficies calientes. Usar asas o perillas.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas y lesiones corporales, NO SUMERGIR EL CORDÓN ELÉCTRICO, LA CLAVIJA, EL HERVIDOR O LA BASE DE CORRIENTE en agua ni en ningún otro líquido.
4. Es necesaria una estrecha supervisión cuando cualquier aparato es utilizado por niños o cerca de ellos. Este aparato no está previsto para ser utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas o con falta de experiencia y conocimiento, a menos que una persona responsable de su seguridad los supervise o les proporcione instrucción sobre el uso de aparatos.
5. Desconectar el aparato del tomacorriente cuando no se tenga en uso y antes de limpiarlo. Permita que el aparato se enfríe antes de ponerle o quitarle piezas y de limpiarlo.
6. No utilizar abrasivos fuertes, limpiadores cáusticos ni limpiadores de hornos al limpiar este aparato.
7. No utilizar ningún aparato que tenga el cordón eléctrico o la clavija dañados, ni después de que el aparato funcione incorrectamente o haya sido dañado de cualquier manera. Llevar el aparato al establecimiento de servicio autorizado más cercano para ser examinado, reparado o ajustado.
8. El uso de aditamentos no recomendados por Capresso puede causar un incendio, descarga eléctrica o lesión corporal.
9. No usar el aparato al aire libre.
10. Siempre utilizar el aparato sobre una superficie seca y nivelada.
11. No dejar el cordón eléctrico colgando por el borde de la mesa o mostrador ni tocando superficies calientes.
12. No colocar el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente ni en un horno caliente.
13. No dejar el aparato desatendido cuando se tenga en uso.
14. Siempre llenar el hervidor primero, luego colocarlo en la base de corriente y finalmente conectar el cordón en un tomacorriente. Para desconectar el hervidor, retirarlo de la base de corriente, luego retirar la clavija del tomacorriente de pared.
15. No usar el aparato para ningún uso distinto del previsto.
16. Siempre asegurarse de que la tapa esté asegurada durante el funcionamiento. Pueden producirse escaldaduras si se abre la tapa durante el funcionamiento.
17. Para evitar escaldaduras, nunca llenar el hervidor con agua arriba de la marca "MAX" del aparato.
18. Debe tenerse una precaución extrema al mover el hervidor cuando contiene agua caliente.
19. Nunca introduzca un dedo ni ninguna otra cosa en la boquilla del hervidor durante el funcionamiento ya que pueden producirse escaldaduras u otras lesiones serias.
20. No dejar agua en el hervidor durante períodos de tiempo prolongados. Al terminar de usar el hervidor siempre desechar toda el agua sobrante.
21. Al utilizar la función de mantenimiento de temperatura, NO colocar el hervidor vacío en la base de corriente inmediatamente después del ciclo de calentamiento. Esto puede dañar el hervidor si se hace repetidamente a lo largo de la vida de servicio del producto. Al colocar el hervidor vacío de nuevo en la base de calentamiento siempre asegurarse de tener desactivada la función de mantenimiento de temperatura.

**SOLO PARA USO DOMÉSTICO
GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES**

INSTRUCCIONES ESPECIALES PARA EL CORDÓN ELÉCTRICO

1. Se suministra un cordón eléctrico corto corto a fin de reducir el riesgo proveniente de enredarse o tropezar con un cordón largo.
2. Hay cordones de extensión largos que pueden utilizarse si se usan con cuidado.
3. Si se utiliza un cordón de extensión:
 - a. La capacidad eléctrica marcada del cordón de extensión debe ser por lo menos tan grande como la del aparato, y
 - b. El cordón largo debe arreglarse de manera que no cuelgue de la encimera del mostrador o mesa donde los niños puedan tirar del mismo o tropezarse con él.
 - c. Si el aparato es del tipo conectado a tierra, el cordón de extensión debe ser del tipo de tres conductores conectado a tierra

Aviso: Este aparato dispone de una clavija de tres patillas conectada a tierra. Para reducir el riesgo de una descarga eléctrica, esta clavija entra en un tomacorriente en una sola posición. Si la clavija no entra en el tomacorriente, comuníquese con un electricista cualificado. NO modifique la clavija de ninguna manera.

Cómo comunicarse con el departamento de servicio al consumidor de Capresso

Si requiere información adicional o si ocurren problemas no abordados en este manual, por favor:

- LLAME a nuestra LÍNEA DE ASISTENCIA gratuita: 1-800-767-3554
- Lunes-Jueves: 8 AM a 9 PM - Hora del Este
- Viernes: 8 AM a 8 PM - Hora del Este
- Sábado: 9 AM a 5 PM - Hora del Este
- Siéntase con la libertad de llamarnos en cualquier momento. Si el sistema lo conecta a nuestro correo de voz, POR FAVOR NO CUELGUE. Deje su nombre, número de teléfono, la hora en que podemos devolverle la llamada y el número de modelo del aparato (290.05).
- FAX: Envíenos un fax al 1-201-767-9684
- CORREO ELECTRÓNICO: Envíenos un mensaje a contact@capresso.com
- WEB: Visite nuestro sitio web en www.capresso.com

Pedidos de piezas y accesorios

- Por favor diríjase a nuestro sitio web www.capresso.com para registrar su producto y pedir las piezas y accesorios que necesite.

PRECAUCIÓN

- Nunca caliente agua sin la tapa puesta. El vapor caliente puede causar lesiones y puede dañar los tableros de madera de su cocina.
- Nunca intente retirar la tapa durante el calentamiento o inmediatamente después.
- Antes de abrir la tapa asegúrese de que el agua no esté hirviendo.

Otras limitaciones y exclusiones: Toda garantía implícita, incluida la idoneidad para el uso y la comerciabilidad está limitada en duración al período de la garantía expresa expuesta arriba y ninguna persona está autorizada a asumir en nombre de JURA ninguna otra responsabilidad en relación con la venta del aparato. JURA se exime de manera expresa de toda responsabilidad por daños incidentales e indirectos causados por el aparato. El término "daños incidentales" se refiere a la pérdida de tiempo del comprador original, pérdida del uso del aparato y otros costos relacionados con el cuidado y custodia del aparato. El término "daños indirectos" se refiere al costo de reparar o reemplazar otras pertenencias dañadas cuando este aparato no funcione correctamente. Los recursos previstos bajo esta garantía son exclusivos y en lugar de todos los demás. Esta garantía le concede derechos legales específicos y usted también puede tener otros derechos que varían de un estado a otro.

Registro del producto - Hervidor para café filtrado Capresso modelo 290.05

Por favor diríjase a nuestro sitio web www.capresso.com para registrar su producto. Su información nos ayudará a servirle mejor.

Servicio al consumidor

1-800-767-3554

Lun-Jue 8AM – 9PM • Vie 8AM – 8PM • Sáb 9AM – 5PM
Hora estándar del este.
contact@capresso.com

JURA Inc.

20 Craig Road, Montvale, NJ 07645

201-767-3999 • Fax: 201-767-9684
www.capresso.com

Limpieza y mantenimiento

- Siempre desconecte el cordón de la base de corriente antes de limpiar el aparato.
- Asegúrese de que el hervidor esté frío al toque antes de limpiarlo.
- Limpie la superficie exterior con un paño suave, limpio y levemente húmedo.
- Nunca use limpiadores abrasivos, lana de acero, limpiadores químicos ni agentes para fregar.
- Enjuague el hervidor y séquelo con un paño suave sin pelusa.

Atención:

- Con el tiempo, el acero inoxidable del interior del hervidor puede cambiar de color levemente. Esto se debe al intenso calor del elemento calentador, especialmente si el hervidor ha sido encendido repetidamente sin agua. Esto no disminuye el rendimiento del hervidor de ninguna manera.
- Si en su caso el agua tiene un alto contenido de calcio, los depósitos de este mineral pueden deslustrar el interior del hervidor. Siga las instrucciones mostradas abajo para la descalcificación.
- Todo servicio que no sea la limpieza y el mantenimiento propios del usuario debe ser efectuado por un agente de servicio autorizado.

Descalcificación

El agua dura puede dejar manchas de calcio dentro del hervidor, las cuales pueden alargar el tiempo de hervor. Use un agente descalcificador, como la solución limpiadora Capresso, y siga las instrucciones incluidas con dicho producto. Si le toma al hervidor más tiempo del normal hervir o calentar agua, siga las instrucciones mostradas abajo para la descalcificación.

NOTA: Asegúrese de que el hervidor esté frío al toque antes de descalcificarlo.

Con la solución limpiadora Capresso

Disuelva 1 onza (28 g) de solución limpiadora Capresso en 32 onzas (1 litro) de agua y vierta la mezcla en el hervidor. Deje la mezcla en el hervidor de 20 a 30 minutos. Vierta la mezcla de agua y solución limpiadora del hervidor y enjuague el aparato dos o tres veces con agua fresca limpia. NO caliente el hervidor mientras lo esté descalcificando con la solución limpiadora Capresso.

Garantía limitada de un año

Esta garantía cubre su aparato CAPRESSO, el hervidor para café filtrado modelo 290.05. El número de modelo se encuentra en la parte inferior del aparato. Esta garantía es vigente por un año a partir de la primera fecha de compra por parte de un consumidor. Esta garantía cubre todos los defectos en los materiales y trabajo (piezas y mano de obra).

Esta garantía no cubre:

- Ningún aparato no adquirido en un distribuidor autorizado de CAPRESSO.
- Uso comercial del aparato.
- Daños causados por accidente, mal trato, negligencia, uso indebido, manejo incorrecto o incumplimiento de las instrucciones contenidas en este manual.
- Daños causados por descuidar u omitir tareas de mantenimiento, limpieza y descalcificación.
- Ningún servicio ni alteración efectuados por una persona, compañía o asociación no autorizadas.

- Nunca llene el hervidor con nada que no sea agua.
- No vierta sopas instantáneas ni cualquier otra cosa soluble en el hervidor.
- No use el hervidor para descongelar alimentos de ninguna clase.
- No use el hervidor para hacer salsas o derretir queso, mantequilla u otros comestibles.
- Nunca sumerja el hervidor en agua ni en ningún otro líquido. Nunca ponga el hervidor ni la base en el lavavajillas.
- No deje agua en el hervidor. Deseche el agua que no use.
- No coloque el hervidor vacío en la base de corriente mientras la función de mantenimiento de temperatura esté puesta y la base de corriente esté activa después del ciclo de calentamiento.
- Siempre asegúrese de que la tapa esté firmemente asegurada en la parte superior de la jarra antes de comenzar a verter el agua a fin de evitar que el vapor entre en contacto con la mano al verter el agua.
- Maneje el hervidor con cuidado. ¡La jarra, la boquilla y la tapa son de metal y están calientes durante y después del calentamiento! Nunca introduzca los dedos ni otros objetos en la boquilla durante o inmediatamente después del funcionamiento.

Fig. 1 Descripción general



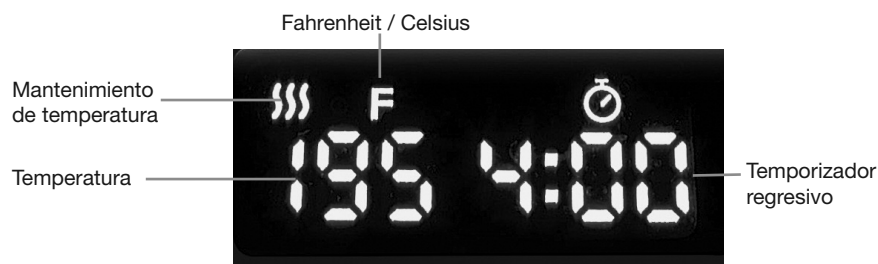
Fig. 2 Tablero de control



Fig. 3 Indicador de nivel de agua interno



Fig. 4 Íconos de la pantalla



preparación y proporcionará un producto terminado con más “cuerpo”, similar al café prensado.

- Si se evita la agitación se asegurará que menos de los sólidos solubles se filtren en el café preparado. De esta manera se logra un producto terminado “limpio”. Numerosos baristas recomiendan este método a fin de poder paladear los sabores y aromas más delicados del tostado.
- No tema experimentar. No hay una forma correcta o incorrecta de disfrutar el café filtrado.

Consejos para preparar té

Hay numerosos factores que contribuyen al logro de la taza perfecta de té preparado.

- La calidad de las hojas de té
- La pureza del agua
- Proporción de té a agua caliente
- Temperatura correcta de infusión para cada tipo específico de té
- Tiempo correcto de infusión para cada tipo específico de té
- Espacio adecuado para que las hojas de té se expandan y se extraiga plenamente un sabor óptimo

Para extraer el mejor gusto del té, comience con agua fresca fría filtrada. Nunca vuelva a calentar agua que haya quedado en el hervidor ya que podría resultar un sabor pasado o insípido. Escoja un té de alta calidad y guárdelo lejos de la luz en un recipiente oscuro y hermético.

Por cada 6 a 8 onzas de agua ponga aproximadamente: 2 gramos (1 cucharadita) de hojas de té o una bolsita de té. Al utilizar una cucharita para medir el té, asegúrese de tomar en cuenta el tamaño de la superficie de las hojas de té. Para hojas más grandes, posiblemente tenga que poner una cucharadita colmada, mientras que para hojas más pequeñas quizás le convenga poner una cucharadita rasa. Siempre ajuste la cantidad de té y el tiempo de infusión a su gusto personal. Coloque las hojas o la bolsita de té en agua caliente en lugar de verter el agua caliente directamente sobre el té. El té puede quemarse con facilidad si se vierte directamente agua caliente sobre él. Permita suficiente espacio para la expansión de las hojas de té al usar un infusor de té. El cuadro mostrado abajo puede utilizarse como guía para la temperatura de preparación y tiempo de infusión del té.

Tipo de té	Temperatura del agua	Tiempo de infusión (minutos)
Verde	150° – 160°F	2 – 4
Blanco	175° – 180°F	4 – 6
Yerba Mate	185°F	3 – 5
Oolong	190°F	5 – 8
Negro	212°F	4 – 6
Rooibos	212°F	4 – 6
Herbal	212°F	5 – 8

Proporción de café a agua

Hay muchas ideas con respecto a la proporción de café a agua. En el cuadro mostrado abajo se usa la ampliamente reconocida proporción de 1:17, pero se recomienda mucho experimentar con diferentes proporciones según el tipo de grano de café y el gusto personal.

Recetas de café filtrado con la proporción 1:17				
Café molido (g)	12	20	32	42
Agua (g)	204	340	544	714

Consejos para preparar café con el hervidor para café filtrado

- Se recomienda utilizar una báscula digital de cocina con función de tara para vigilar con precisión las cantidades durante la preparación de café.
- La calidad del agua es importante. Siempre comience con agua fresca fría filtrada.
- Siempre muele granos de café frescos inmediatamente antes de preparar el café. Es muy importante lograr una extracción uniforme, por lo cual se recomienda utilizar un molino de alta calidad como el Molino de Muela Cónica Capresso a fin de producir un molido uniforme.
- Para preparar café filtrado realice un molido grueso a mediano.
- La mayoría de los expertos coinciden en que la gama de temperaturas ideal para preparar café filtrado es 195 °F a 205 °F (90 °C a 96 °C). Preparar café a una temperatura superior a 205 °F puede producir una extracción excesiva, lo cual causará que se generen sabores más amargos en el café.
- Al utilizar un filtro de papel siempre humedezca primero el filtro con agua caliente antes de verter en él el café molido. De esta manera se asegura, no solo la eliminación de cualquier polvo o partícula extraña presente en el filtro, sino también el sabor más puro. El agua caliente también ayuda a calentar el recipiente en el que va a verterse el café.
- Al comenzar el vertido inicial de agua, sature el café molido con 60 g a 150 g de agua y luego haga una pausa para permitir el afloramiento del café molido. Después de esperar unos 30 segundos reanude el vertido de agua en incrementos de 100 g a 150 g aproximadamente por vertido, hasta llegar a la cantidad deseada.
- Las técnicas de vertido pueden variar. Numerosos baristas utilizan una técnica en espiral, comenzando el vertido en el centro del café molido y terminándolo realizando un círculo en el borde exterior del mismo para asegurar una saturación completa.
- Siempre vierta el agua con un movimiento lento y controlado.
- Vigile el tiempo de extracción con el temporizador. Procure terminar el proceso de preparación dentro de 2:30 a 4:00 minutos a partir del vertido inicial.
- Si encuentra que la preparación del café está tomando mucho tiempo, pruebe con café molido más grueso.
- Agitar el café molido mientras se vierte el agua causa que más de los sólidos solubles se filtren en el café preparado. Esto aumentará el tiempo de

Antes de usar el aparato por primera vez

Lea todas las importantes medidas de seguridad y las instrucciones de uso indicadas abajo antes de usar este hervidor. Deseche la primera agua calentada para limpiar cualquier polvo y residuo provenientes del proceso de fabricación.

Calentamiento de agua

1. Retire el hervidor de la base de corriente tomándolo por el mango (fig. 1).
2. Sujete la perilla de la tapa y tire de ella hacia arriba para quitar la tapa retirable (fig. 1).
3. Llene el aparato con la cantidad deseada de agua fresca fría. El hervidor tiene marcas de nivel interno mínimo y máximo. Nunca llene de manera insuficiente o excesiva el hervidor (fig. 3).

PRECAUCIÓN / PELIGROSO: ¡Nunca llene el aparato arriba de la línea MAX! Si llena el aparato arriba de la línea MAX, saldrá expulsada agua caliente o hirviendo por la boquilla o por la tapa retirable. Esto puede causar lesiones y quemaduras graves. Nunca llene el hervidor debajo de la línea MIN inicialmente ni lo coloque en la base de corriente mientras esté activada la función de mantenimiento de temperatura. Siempre asegúrese de que el nivel de agua esté arriba de la marca MIN cuando el hervidor esté entibiando o calentando agua. Colocar el hervidor vacío en la base de corriente durante el calentamiento o mientras esté activada la función de mantenimiento de temperatura puede causar daños al elemento de calentamiento.

4. Vuelva a colocar la tapa y asegúrese de que esté firmemente asegurada en su lugar (fig. 1).
5. Coloque el hervidor de nuevo en la base de corriente.
6. Conecte el cordón en un tomacorriente, con lo cual el botón Enc./Apag. destellará de color rojo una vez y luego se apagará (fig. 2). El hervidor pitará y la pantalla mostrará los ajustes originales de fábrica de 195 °F y cuenta regresiva de 4:00 minutos (fig.4). El hervidor está ahora en modo de espera. **IMPORTANTE:** El hervidor puede ajustarse para las escalas de temperatura Fahrenheit o Celsius. Para alternar entre ambas escalas de temperatura oprima los botones « - » y « + » al mismo tiempo mientras el hervidor está en modo de espera (fig.2).
7. Para fijar la temperatura de calentamiento primero oprima el botón de temperatura (fig.2) y luego ajuste la misma en incrementos de 1° mediante los botones « - » y « + ». El hervidor puede ajustarse entre 140 °F y 212 °F (60 °C y 100 °C). Para avanzar la temperatura con mayor rapidez oprima y no suelte el botón « - » o el botón « + ».
8. Una vez ajustado el nivel de temperatura deseado, oprima de nuevo el botón de temperatura. Si no oprime el botón después de 5 segundos, el ajuste de temperatura mostrado en la pantalla quedará fijado automáticamente. **NOTA:** También puede cambiar el ajuste de temperatura después de haber iniciado el ciclo de calentamiento. Simplemente oprima el botón de temperatura (fig. 2) durante el ciclo y la pantalla cambiará de la temperatura real a la temperatura fijada (fig. 4). Mediante los botones « - » y « + » cambie la temperatura fijada según corresponda. Una vez lograda la temperatura deseada, oprima el botón de temperatura para fijar el ajuste mientras el agua continúa calentándose.



9. Una vez fijada la temperatura, oprima el botón Enc./Apag. Se oye un pitido corto y el botón Enc./Apag. destella de color rojo. La pantalla mostrará la temperatura real mientras el agua comienza a calentarse y el botón Enc./Apag. continuará destellando. Cuanto más caliente se pone el agua, más se oye el ruido de la misma al calentarse.
10. Una vez alcanzada la temperatura programada, la luz del botón Enc./Apag. dejará de destellar y el hervidor se apagará.
11. Levante el hervidor de la base y vierta el agua con cuidado.
12. Coloque el hervidor de nuevo en la base de corriente. Si deja de utilizarse el hervidor durante más de un minuto, la pantalla entrará en modo inactivo y se apagará.

NOTA: Para activar la pantalla, oprima cualquier botón o retire el hervidor de la base de corriente y vuelva a colocarlo.

IMPORTANTE: Este hervidor tiene una función de memoria. Si se desconecta el hervidor, los ajustes más recientes permanecen en la pantalla cuando la unidad se vuelve a encender.

Calentamiento de agua con la función de mantenimiento de temperatura

Este procedimiento permite calentar agua y luego mantenerla caliente a una temperatura prefijada por hasta 30 minutos.

1. Siga los pasos 1 a 6 de la sección «Calentamiento de agua».
2. Oprima el botón de mantenimiento de temperatura (fig.2), después de lo cual aparece el icono correspondiente en la pantalla (fig.4).
3. Oprima el botón Enc./Apag. Se oye un pitido corto y el botón Enc./Apag. destella de color rojo. La pantalla mostrará la temperatura real a medida que el agua comienza a calentarse y el botón Enc./Apag. continuará destellando.
4. Una vez alcanzada la temperatura programada, la luz del botón Enc./Apag. se pone fija de color rojo y el hervidor pitará 3 veces. La pantalla muestra la temperatura real y el icono de mantenimiento de temperatura continuará iluminado. El agua permanecerá caliente a la temperatura fijada durante 30 minutos antes de volver al modo de espera. El hervidor puede retirarse de la base hasta por 2 minutos cuando la función de mantenimiento de temperatura está activada. Si se retira el hervidor por más de 2 minutos mientras está activa la función de mantenimiento de temperatura, la luz roja Enc./Apag. se apagará y la unidad entrará en modo de espera una vez que se coloca el hervidor de nuevo en la base.

NOTA: Mientras está activa la función de mantenimiento de temperatura, es normal que la temperatura real mostrada en la pantalla fluctúe a medida que el elemento de calefacción realiza el ciclo de encendido y apagado para mantener la temperatura a la que se fijó la función de mantenimiento de temperatura. Es posible que se oiga periódicamente el ruido del agua en el proceso de calentamiento al activar la función de mantenimiento de temperatura.

5. Para desactivar la función de mantenimiento de temperatura antes de 30 minutos, oprima el botón Enc./Apag., después de lo cual la unidad regresa el modo de espera.

IMPORTANTE: Al utilizar la función de mantenimiento de temperatura, NO colocar el hervidor vacío en la base de corriente inmediatamente después del ciclo de calentamiento. Esto puede dañar el hervidor si se hace

repetidamente a lo largo de la vida de servicio del producto. Al colocar el hervidor vacío de nuevo en la base de calentamiento siempre asegúrese de tener desactivada la función de mantenimiento de temperatura.

Función de recalentamiento automático

El hervidor tiene una función de recalentamiento automático cuando está activa la función de mantenimiento de temperatura. Si se agrega agua fresca fría al hervidor mientras está activa la función de mantenimiento de temperatura, el hervidor detecta automáticamente el cambio de temperatura y comienza a volver a calentar el agua a la temperatura fijada para la función de mantenimiento de temperatura. La luz del botón Enc./Apag. (fig.2) destellará de color rojo a medida que el agua se vuelve a calentar y se vuelve fija cuando se alcanza la temperatura fijada.

NOTA: Siempre retire el hervidor de la base de corriente antes de volver a llenar el hervidor. Nunca intente llenar el hervidor mientras el mismo esté en la base de corriente ya que puede derramarse agua en los circuitos electrónicos, lo cual podría causar daños a dicha base.

A juste del temporizador

La cantidad de tiempo es vital y, ya sea al preparar café filtrado o té infuso, es muy importante vigilar el tiempo de extracción para producir un sabor óptimo. El hervidor para café filtrado dispone de un temporizador regresivo que puede fijarse mediante el procedimiento descrito abajo:

1. Siga los pasos 1 a 6 de la sección «Calentamiento de agua».
2. Mientras la unidad está en modo de espera, oprima el botón del temporizador (fig.2). Se oye un pitido corto y el reloj de la pantalla comienza a destellar.
3. Primero fije los minutos mediante los botones « - » y « + ». Para avanzar el tiempo con mayor rapidez oprima y no suelte el botón « - » o el botón « + ».
4. Una vez habiendo llegado al número de minutos deseado, oprima el botón de temporizador para cambiar a segundos. Mediante los botones « - » y « + » programe el número deseado de segundos. Finalmente, oprima el botón del temporizador para dejar fijado el tiempo programado.
5. Oprima el botón Enc./Apag. para comenzar a calentar el agua.
6. Una vez terminado el ciclo de calentamiento, levante el hervidor de la base de corriente. Para iniciar el temporizador regresivo, oprima el botón « + ». El temporizador iniciará ahora la cuenta regresiva del tiempo programado hasta su conclusión.

NOTA: Puede colocar de nuevo el hervidor en la base de corriente para activar la función de mantenimiento de temperatura sin reajustar el temporizador. Esto puede ser útil al preparar café filtrado o té infuso de diferentes tipos. Usted puede reajustar manualmente el reloj durante o inmediatamente después de la temporización regresiva oprimiendo el botón « + » una vez más.

Preparación de café

La preparación de café filtrado puede ser una forma relajante y entretenida de descubrir nuevos sabores en su café favorito. Controlando con precisión la temperatura y la velocidad de extracción puede saborear un perfil de sabor notablemente más delicado y complejo. Abajo encontrará consejos para preparar café y recomendaciones de recetas para mejorar la experiencia de la preparación.

